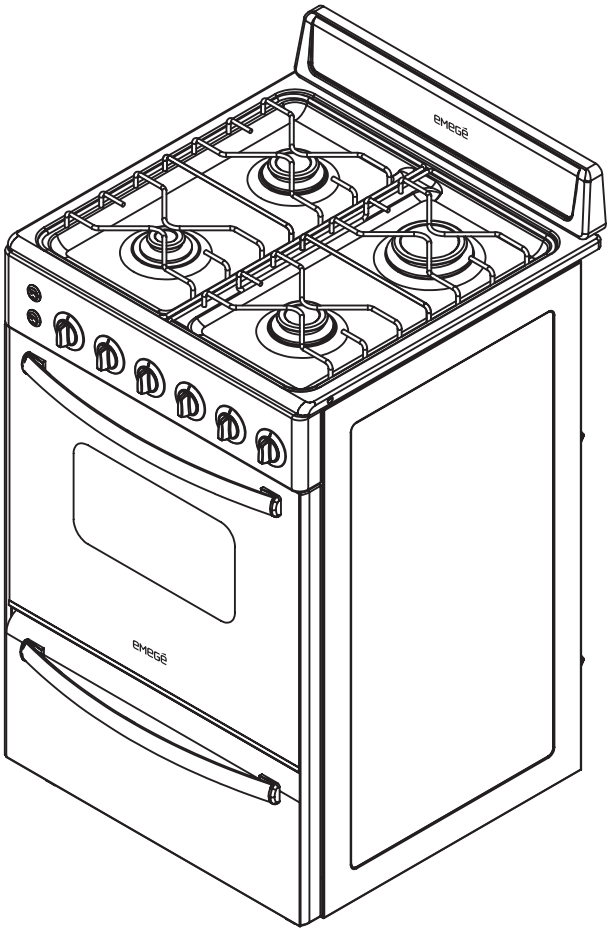
Manual de instalación, uso y mantenimiento

COCINAS

MODELOS IM-56 M-LA-INOX, IM-56 M-LM INOX, IM-56 M-LB INOX

CÓD.: MIMP21204 CANT.:



IMPORTANTE

El mal uso, ajuste, alteración, servicio o mantención defectuosa o inadecuada de este artefacto, pueden causar graves daños a la propiedad y/o las personas. El servicio de mantenimiento y reparación de este artefacto debe ser realizado por un servicio técnico autorizado por el fabricante, o bien, por un instalador matriculado.

Felicitaciones

Ud. ha adquirido un producto EMEGE, diseñado con la última tecnología y fabricado con las más estrictas normas de calidad, que le permitirán disfrutar del confort y la seguridad, brindándole además un servicio de post venta a través de nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Este manual tiene como objetivo indicarle al instalador matriculado todos los requisitos y las recomendaciones para una correcta instalación y brindarle al usuario la información necesaria para una operación eficiente y segura, permitiéndole prolongar la vida útil de la cocina.

INDICE

1. Recomendaciones. 3
2. Características técnicas, consumo, dimensiones generales. 4
3. Instalación. 5
4. Uso. 8
5. Mantenimiento. 10
6. Garantía. 11

1. RECOMENDACIONES.

- Los niños y animales deben mantenerse alejados de la cocina.
- No instalar en locales sin ventilación permanente.
- Lea atentamente las siguientes indicaciones referidas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento de su nueva cocina.
- La cocina viene preparada para funcionar con gas natural en caso de que su instalación es de gas envasado deberá proceder como se indica en las instrucciones (Ver Cambio de gas).
- Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la placa de características y en este manual.
- Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión.
- Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.
- Si no logra encender algún quemador, cierre la llave para evitar acumulación de gas, ventile el ambiente y repita la operación.
- Se recomienda cerrar las llaves de paso de gas al ausentarse de su domicilio ó antes de acostarse.
- No intente localizar pérdidas de gas mediante el uso de llamas de ningún tipo. Hágalo solamente con agua jabonosa: las burbujas le indicarán escape si hubiera, de esta manera evitará accidentes.

- Antes de conectar la cocina purgue la cañería de gas y controle la presión.

- La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

IMPORTANTE

Este artefacto ha sido definido según las normativas vigentes como:
Clase: 2 - Subclase: 1
Categoría: Multitas II2H3P

Presión de trabajo:	GN (Gas Natural)	GE (Gas Envasado)
mmca	180	280
Kpa	1.76	2.74

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

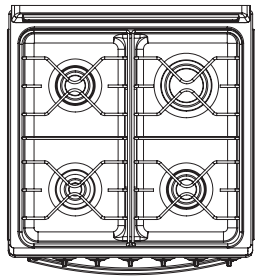
Características	IM-56 LA	EM-56 LM 1	IM-56 LM 2	EM-56 LB
Valvula seguridad de Horno	Termostática	Manual	Manual	Manual
Encendido de Horno	Electrónico	Electrónico	Electrónico	Manual
Encendido de Hornallas	Electrónico	Electrónico	No	Manual
Luz de Horno	SI	SI	SI	NO
Alimentación eléctrica	220 V 50 Hz. CA aprobado según norma IRAM 2092			NO
Tipos de gas	Multigas con Kit de conversión			
Matrícula de aprobación	S/NAG M01-0410-01-008 / IRAM E-0410-004			

Estos artefactos están aprobados por el I.G.A (Instituto de Gas Argentino) bajo las normas NAG 312 del ENARGAS.

IMPORTANTE

Verifique si el voltaje de su cocina es el mismo que la de su enchufe. Si enchufara su cocina en la tensión errada, esta podría dañarse.

Consumo hornallas



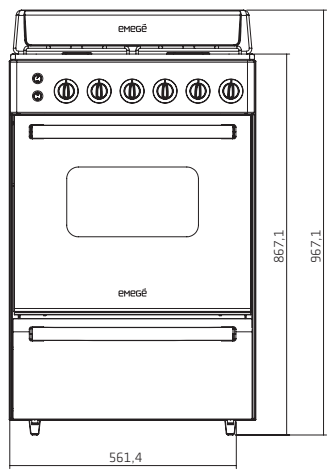
Tipo de quemador	Consumo nominal	Tamaño recomendado de ollas
Quemador rápido (x1)	2,44 Kw (2100 Kcal/h)	Mín: 160 mm - Máx: 220 mm
Quemador semi rápido (x2)	1,68 Kw (1450 Kcal/h)	Mín: 120 mm - Máx: 220 mm
Quemador auxiliar (x1	0,85 Kw (730 Kcal/h)	Mín: 90 mm - Máx: 220 mm
Quemador horno (x1)	3.63KW(3133 Kcal/h)	

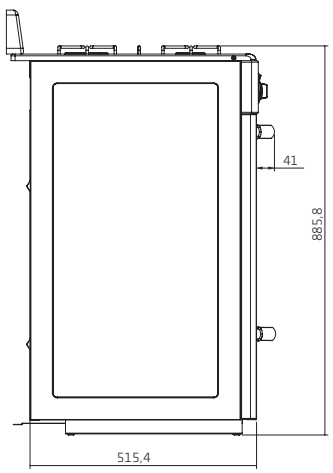
Quemador rápido (x1)

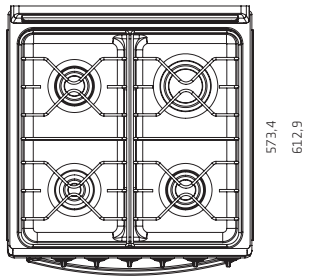
Quemador semi rápido (x2)

Quemador auxiliar (x1)

Dimensiones generales







3. INSTALACIÓN

La instalación deberá efectuarse por un instalador matriculado y en un todo de acuerdo con las Normas y Disposiciones Mínimas para la Ejecución de Instalaciones Domiciliarias de Gas.

Preparativos previos a la instalación

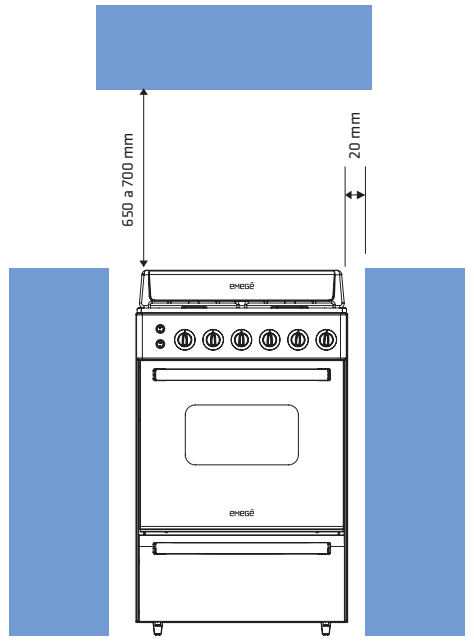
Retire todas las piezas de polietileno expandido y plásticos protectores. Use un paño blando con agua caliente jabonosa para limpiar las partes y retirar totalmente la sustancia adhesiva, evitando el amarillamiento y/o aparición de manchas.

IMPORTANTE

Instale la cocina de acuerdo a las especificaciones descriptas en el manual de instrucciones. Si no se siguen estas instrucciones puede causar explosión, incendio ó posibles daños a la integridad física de las personas.

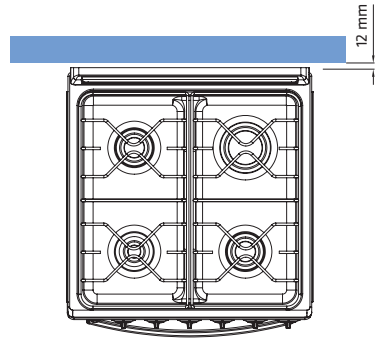
ADVERTENCIA: RIESGO DE DAÑOS POR EXCESO DE PESO

- **Use dos o más personas para mover e instalar su producto.**



IMPORTANTE

Mantenga las distancias recomendadas a muebles, bajo mesadas, paredes y otros. Evitará daños en el equipo y en los elementos circundantes.



ADVERTENCIA: RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO

- **No use cable de extensión.**
- **No use el producto sin conexión a tierra.**
- **No use adaptadores o triples.**
- **Desconecte el suministro de energía antes de darle mantenimiento.**
- **Vuelva a colocar todos los componentes en su lugar, antes de hacerla funcionar.**
- **No quite la terminal de conexión a tierra.**
- **Conecte el terminal de conexión a tierra efectiva en su instalación.**
- **Si no se siguen estas instrucciones, puede traer riesgo de vida, incendio ó choque eléctrico.**

3. INSTALACIÓN

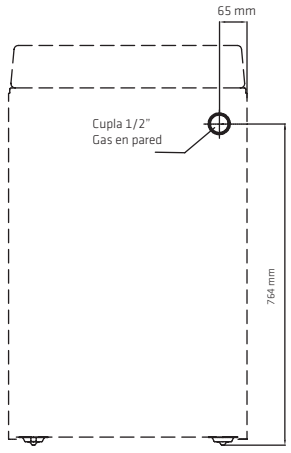
Conexión de gas

Las conexiones pueden ser hechas con caños con revestimiento Epoxi ó tubo flexible de acero inoxidable aprobado. Utilice accesorios y selladores de roscas aprobados. Apriete adecuadamente todas las conexiones de gas durante la instalación.

En caso de utilizar gas envasado, verifique el estado del regulador de presión; un mal funcionamiento del mismo puede ocasionar pérdidas de gas por robinetes y/ó válvulas.

En caso de producirse alguna fuga de gas. LLAME URGENTE AL SERVICIO TÉCNICO OFICIAL.

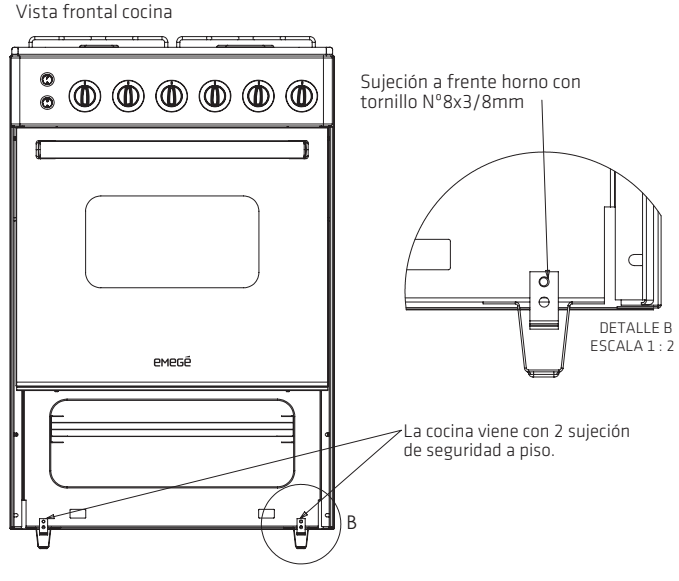
Asegure la correcta nivelación de la base de apoyo. La nivelación de la cocina es importante, para evitar inconvenientes durante la cocción, principalmente, en sartenes, asaderas, recipientes y moldes de repostería.



Fijación de la cocina al piso

La cocina provee 2 chapas de fijación a piso ellos evitan cualquier posible volcamiento. Su instalación se debe realizar por un instalador matriculado.

Ensamble los tarugos al piso.
Inserte las 2 sujeciones piso ya fijadas al suelo por las patas de la cocina. Desplace la cocina hacia atrás y termine el proceso atornillando los extremos de la sujeción piso a la parte frontal inferior de frente horno.


Vista frontal cocina
Sujeción a frente horno con tornillo N°8x3/8mm
DETALLE B
ESCALA 1 : 2
La cocina viene con 2 sujeción de seguridad a piso.
B
emegé

3. INSTALACIÓN

Regulación de las hornallas

Una llama bien regulada debe tener un color azul, sin puntas amarillas ni tendencias a soplar. Como estos quemadores no tienen regulación de aire si la llama tiene un color inadecuado se debe verificar que los inyectores colocados en las hornallas sean los correspondientes al tipo de gas que se está utilizando **(Ver cambio de gas)**.
También puede influir en el malfuncionamiento de los quemadores de hornallas la suciedad de los mismos **(Ver Limpieza)**.
Otro de los factores que pueden incidir en los quemadores de hornallas es el tipo de gas y su presión **(Ver presión de trabajo)**.

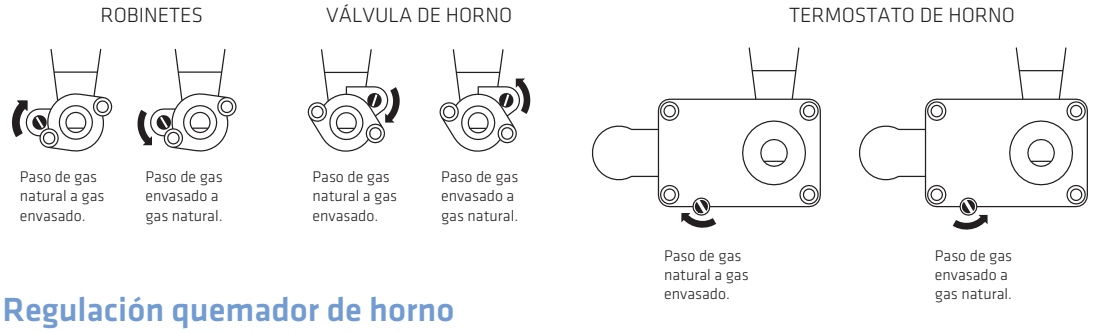
Conversión tipo de gas

Las cocinas Multigas EMEGÉ vienen preparadas para funcionar con gas natural. Ante un cambio a gas envasado se deben cambiar los inyectores de las hornallas y horno por los provistos en el kit de conversión, además regular válvulas, robinetes y termostato. **(Ver cambio de gas. Regulación by pass)**.

Antes de realizar esta operación recuerde desconectar el cable de alimentación eléctrica.

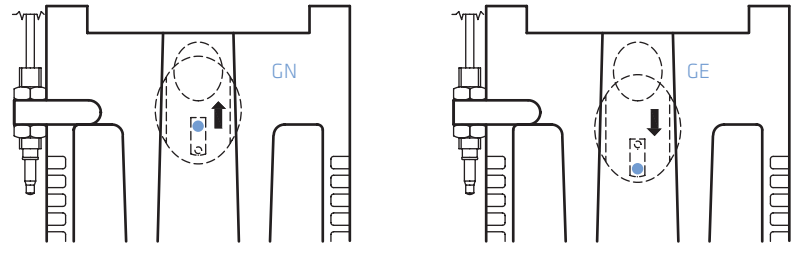
Inyectores de quemador	GN	GE
Quemador rápido (x1)	Ø 1,20 mm (120)	Ø 0,89 mm (89)
Quemador semiràpido (x2)	Ø 1,01 mm (101)	Ø 0,70 mm (70)
Quemador auxiliar (x1)	Ø 0,76 mm (76)	Ø 0,50 mm (50)
Quemador horno (x1)	Ø 1,50 mm (150)	Ø 1.10mm (110)

Cambio de gas - Regulación de by pass


ROBINETES
VÁLVULA DE HORNO
TERMOSTATO DE HORNO
Paso de gas natural a gas envasado.
Paso de gas envasado a gas natural.
Paso de gas natural a gas envasado.
Paso de gas envasado a gas natural.
Paso de gas natural a gas envasado.
Paso de gas envasado a gas natural.

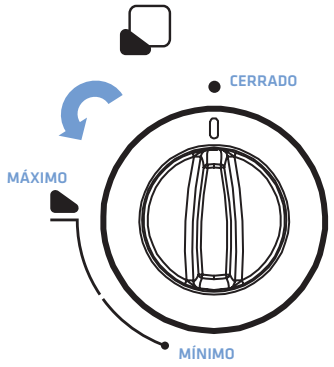
Regulación quemador de horno

La regulación del quemador del horno viene predefinida de fábrica, **esta no debe ser modificada.**
Gas natural: CERRADO todo lo que permite el regulador.
Gas envasado ABIERTO todo lo que permite el regulador.
En caso de ser necesario afloje el tornillo del regulador y desplace el regulador hasta lograr la distancia óptima.



4. USO

ENCENDIDO: Quemadores hornallas



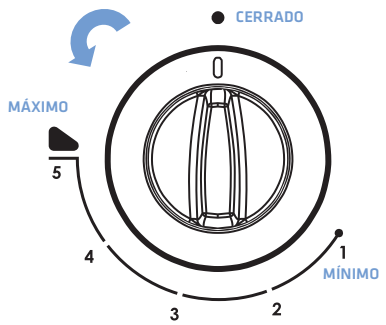
Desde la posición **CERRADO**, empuje y gire la perilla correspondiente, en sentido inverso al de las agujas del reloj, hasta alcanzar la posición deseada.

Luego pulse la tecla para que salte la chispa de encendido o ante una falta de suministro eléctrico, acerque al quemador una llama.

ENCENDIDO: Quemador horno

Válvula Horno Manual

Válvula Horno Termostática



"En el caso de un apagado accidental de las llamas del quemador, cerrar el mando de accionamiento del quemador y no intentar reencender éste durante al menos 1 minuto"

Ubique la perilla marcada para el horno.

Desde la posición **CERRADO**, apriete y gire la perilla en sentido inverso al de las agujas del reloj, hasta la posición **MÁXIMO**. Luego pulse la tecla para que salte la chispa de encendido.

Ante la falta de suministro de energía eléctrica, acerque una chispa o una llama al orificio de encendido hasta que encienda el quemador, una vez encendido el quemador, mantenga presionada la perilla.

Este dispositivo no se deberá accionar durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo.

Abrir la puerta del recinto y esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

IMPORTANTE

Nunca apriete y gire la perilla sin acercar una llama o chispa al quemador, si esto sucede permita ventilar la habitación para eliminar gas sin consumir en el ambiente antes de intentar encender de nuevo el artefacto.

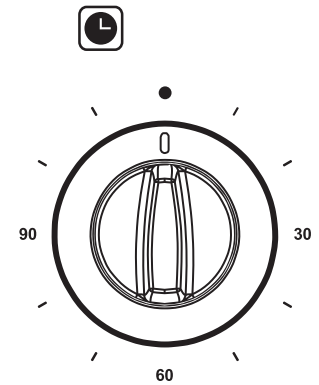
4. USO

Timer mecánico sonoro (Ver modelos para los que aplique)

El Timer mecánico permite programar una alarma sonora durante un periodo máximo de 120 minutos.

Es útil especialmente en cocciones y horneado a tiempo determinado.

Para programar el Timer mecánico, gire la perilla en el mismo sentido que las agujas del reloj (hacia la derecha) hasta alcanzar la posición de los 120 minutos. Luego gire en el sentido inverso hasta fijar el tiempo deseado, al cabo de cual sonará la alarma.



IMPORTANTE

El timer no apaga los quemadores.

Parrilla asadora

La parrilla usa un tipo de cocción por calor radiante, con lo cual se reduce la formación de humo y se logra un tostado exterior similar al obtenido en el asado con carbón o leña.

Para asar a la parrilla hay que colocar la asadera en las guías laterales del compartimiento inferior.

Realice el procedimiento de encendido del horno expresado anteriormente.

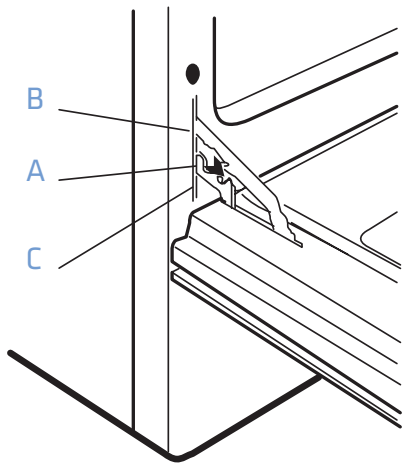
Puerta del horno desmontable

A fin de facilitar la limpieza, la puerta del horno puede ser desmontada. Para ello ábrala totalmente y proceda a fijar la traba móvil **A** en el diente inferior del brazo **C** (ver gráfico).

Cerrando parcialmente la puerta se soltarán los brazos **B** y **C** de los portarrodillos fijados en la cocina.

Deslice la puerta suavemente hacia afuera y quedará desmontada.

Para volver a montar la puerta, efectúe la operación inversa, cuidando introducir primero el brazo **C** y desenganchando finalmente la traba móvil **A**.



5. MANTENIMIENTO

Limpieza

Atención: Desenchufe el artefacto antes de realizar la limpieza o cualquier otro tipo de mantenimiento.

Para la limpieza de su cocina, sugerimos observar los siguientes consejos:

- El artefacto debe estar frío.
- Use un trapo húmedo con agua tibia y jabón detergente neutro.
- NUNCA UTILICE POLVOS ABRASIVOS NI LÍQUIDOS CAUSTICOS Ó INFLAMABLES (Por ejemplo: lavandina y/ó limpia hornos, alcohol, gasolina ó solventes)
- Enjuague las diferentes piezas con agua limpia y séquelas apropiadamente.

Quemadores

- Es conveniente limpiar periódicamente las tapas, y los cuerpos de los quemadores, sobre todo las ranuras.
- Retire las rejillas superiores y extraiga, levantando las tapas y los cuerpos ranurados de los quemadores para facilitar la tarea.
- Sumérjalos en agua jabonosa y frótelos luego con un cepillo o esponja NO METÁLICO.
- Asegúrese de secar bien los quemadores antes de utilizar de nuevo la cocina.

Horno y parrilla

- Limpie los derrames y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente, utilizando detergente líquido no agresivo.
- Si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave y Enjuague con agua caliente.

Horno autolimpiante

- El acabado del horno posee la propiedad de autolimpiarse a medida que se va usando, este proceso tiene lugar a temperaturas de cocción de entre 200 y 300 °C, este esmalte de limpieza automática esta sometido a la condición en que el ritmo de producción de manchas no sea superior al tiempo de su eliminación.

- Si después de la cocción las paredes del horno quedan con una película normal de aceite o grasa, deje funcionar el horno en vacío y al máximo durante 1 hora.

- No utilice polvos limpiadores abrasivos, ni estropajos, espátulas o cepillos metálicos que deterioren el esmalte, no utilice nunca sustancias antiadherentes o limpiadores cáusticos especiales para la limpieza de hornos, ya que no son adecuados para este tipo de esmaltes .

Burlete

- Mantenga limpio el burlete colocado en el marco del horno, pasándole un trapo humedecido en agua caliente jabonosa.
- Para una limpieza profunda usted puede retirarlo desenganchando primero las trabas superiores que lo sujetan al marco y luego las inferiores. Sumérjalo en agua caliente jabonosa. Séquelo bien y enganche de nuevo.

Vidrios

- Para mantener limpio el vidrio externo de la puerta horno, utilice un paño húmedo en agua caliente y jabón neutro. Nunca utilice elementos que puedan rayarlo (esponjas metálicas).
- El vidrio interior de la puerta horno puede retirase para su limpieza quitando los tornillos que lo sujetan. Asegúrese de colocar nuevamente el vidrio antes de poner en funcionamiento.

Piezas enlozadas

- Pueden ser lavadas con agua jabonosa y una esponja o trapo de algodón.

Piezas cromadas

- Se limpian con un paño humedecido con alcohol estando la cocina apagada.

CERTIFICADO DE GARANTÍA LÍNEA DE COCINAS EMEGÉ

SERVICIO MECÁNICO PRESTADO POR EMEGE S.A.
Carlos María de Alvear 1248 (B1604AUH) Florida - Pcia. de Buenos Aires - Argentina
Tel: (54-11) 4730-5454 - Fax: (54-11) 4760-1007 - E-mail: contacto@emege.com

ARTEFACTO: _____ CARACTERISTICAS: _____

MODELO: _____ NRO. DE SERIE: _____

Garantizamos al comprador original que este artefacto EMEGE no acusa defecto de fabricación y/o vicio material que dificulte y/o impida su uso o servicio normal. El mismo ha sido revisado, regulado y controlado en nuestra fábrica según normas de ENARGAS.. EMEGE S.A. se compromete a reparar el mismo - sin cargo alguno para el adquirente - cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que más abajo se detallarán. Se deja constancia que la presente no incluye mantenimiento. Dejamos expresamente aclarado que no asumimos ni autorizamos a persona alguna para que contraiga en nuestro nombre ninguna otra obligación que la que aquí se consigna.

La presente garantía se otorga bajo las siguientes condiciones:
1. Este certificado de garantía es valido únicamente en la Republica Argentina.-
2. Es beneficiario del mismo solamente el comprador.
3. Dentro del plazo de vigencia de la presente garantía, TRES AÑOS, en caso de que sea necesario el traslado del artefacto a la fabrica o taller habilitado, el transporte será realizado por el responsable de la garantía y serán a su cargo los gastos de fletes y seguros.-
4. Serán causas de anulación de esta garantía:
4.1. Uso impropio o distinto del uso domestico, accidente, mal trato, transformación para uso de distinto gas cuando el artefacto no esté preparado por sus especificaciones técnicas para ser utilizado en el tipo de gas al cual haya sido instalado, modificaciones y/o reparaciones efectuada por personal no autorizado por la empresa.
4.2. Instalación en condiciones distintas a las marcadas en el "Manual de instalación uso y mantenimiento" que se adjunta a esta garantía y/o instalaciones que no estén de acuerdo con las disposiciones y las normas de ENARGAS, normas vigentes y las instrucciones de instalación y uso que se entregan en el artefacto.
4.3. Intervención al artefacto por personal no autorizado por "EMEGE S.A." y/o la remoción del mismo sin un diagnóstico de personal autorizado.
4.4. La operación del artefacto en condiciones no prescriptas en el "Manual Instalación, uso y mantenimiento".
4.5. La falta de mantenimiento según lo indica el "Manual de Instalación, uso y mantenimiento".
5. La garantía carecerá de validez si se observare lo siguiente:
5.1. Enmiendas o raspaduras en los datos del certificado de garantid o factura fiscal.
5.2. Falta de factura fiscal original.
5.3. Falta de fecha en la factura.
6. En caso de ser necesaria la reparación o compra de repuestos fuera del plazo de garantía, el comprador podrá dirigirse personal o telefónicamente a EMEGE S.A. o al servicio técnico autorizado según las direcciones y teléfonos consignados al pie de la presente.
7. No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
7.1. Los daños ocasionados al exterior del producto; y los daños y fallas en el funcionamiento producidos por agentes externos.
7.2. Las roturas, golpes, caídas o ralladuras causadas por traslados no realizados por el responsable de la garantía.
8. "EMEGE S.A." no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo en este ultimo caso a la falta de mantenimiento.-
9. "EMEGE S.A." asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.-
10. En caso de falla, "EMEGE S.A." asegura al comprador la reparación y/o reposición de piezas para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 45 días, computable desde la fecha de solicitud de servicio técnico. No será imputable al Responsable de la Garantía la demora por la inexistencia en el mercado nacional de los repuestos necesarios para la reparación, entendiéndose extendido el plazo precedentemente indicado durante todo el tiempo que insuma la importación de tales repuestos.
11. Toda intervención de nuestro servicio técnico autorizado, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de la garantía, que no fuera originada por falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonado por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente. Todo service realizado por causas que excedan las limitaciones y/o el término de la presente garantía serán realizadas con cargo. La venta de repuestos legítimos fuera del período de garantía se efectuará en Carlos María de Alvear 1248 (B1602AUH) Florida, Pcia. de Bs. As.
12. Ante el requerimiento de nuestros representantes se deberá presentar obligatoriamente el presente certificado de garantía como así también el comprobante de compra.

Para su beneficio es muy importante que nos envíe sus datos y los del instalador. Ud. puede:

1. Completar el talón adjunto y enviarlo por correo a Carlos María de Alvear 1248 (B1604AUH) Florida, Pcia. de Bs. As.
2. Completar el talón y enviarlo por fax al 011-4760-1007.
3. O bien enviar sus datos a través de nuestra página Web www.emege.com

Nota: Aún cuando haya vencido el plazo de esta garantía, nuestro estimados clientes de capital y alrededores pueden solicitar siempre telefónicamente o por correo el service oficial que atenderemos en forma permanente y a precios oficiales. Para los usuarios del interior del país, sugerimos solicitarlo a través de la casa vendedora.

FABRICA: EMEGE S.A
DOMICILIO: _____
TELEFONO: _____
C.U.I.T.: _____

TALLERES DE REPARACIÓN AUTORIZADOS:
NOMBRE: _____
DOMICILIO: _____
TELÉFONO: _____
C.U.I.T.: _____

PEGAR ETIQUETA SERIE COCINA

PEGAR ETIQUETA DESCRIPTORA COCINA

PRODUCTO APROBADO BAJO LA NORMA:
NAG 312 2006
IRAM 2092
INDUSTRIA ARGENTINA

Fabrica y garantiza:

EMEGE S.A.
Carlos María de Alvear 1248 (B1604AUH)
Florida, Pcia. de Buenos Aires - Argentina
Tel/Fax: (011) 4730 – 5454
E-mail: contacto@emege.com.
E-mail: servicio.tecnico@emege.com.
www.emege.com.

APROBADO BAJO NORMAS ENARGAS

Gas
Modelo Aprobado
INSTITUTO DEL GAS
ARGENTINO S.A.

La empresa se reserva el derecho de realizar modificaciones al presente manual y/o equipo contenido en el mismo sin previo aviso, con el fin de incorporar mejoras o por cualquier exigencia de carácter constructivo o cambios en las normas legales vigentes.